

## Combata a BAC .... con calor

Alimentos crudos	Temperatura interna
<b>Productos molidos</b>	
Hamburguesa, ternera, cordero, cerdo	160°F
Pollo, pavo	165°F
<b>Carne de res, ternera, cordero (asados, filetes)</b>	
<i>□□□□ poco hechos</i>	145°F
<i>□□□□ a punto</i>	160°F
<i>□□□□ bien cocidos</i>	170°F
<b>Cerdo</b>	
Chuletas, asados, costillas	□
<i>□□□□ a punto</i>	160°F
<i>□□□□ bien cocidos</i>	170°F
Jamón fresco	160°F
Embutidos frescos	160°F
<b>Aves</b>	
Pollo, entero o en presas	180°F
Pavo (sin rellenar)	180°F
<i>□□□□ Entero or carne oscura</i>	180°F
<i>□□□□ Pechuga</i>	170°F
Rellerno (cocinado aparte)	165°F
<b>Huevos</b>	
Fritos, escalfados	Yema y clara firmes
Guisados, salsas y flanes	160°F

Adapted for home use from the USDA and FDA (9/03).